

SECANO

SECANO

Syrah 2013



POLKURA es un proyecto vitivinícola, iniciado el año 2002 por las familias Muñoz y Bruchfeld, con el objetivo de hacer un vino excepcional basado en la excitante cepa Syrah. Marchigüe, en el extremo occidental del Valle de Colchagua en Chile, fue elegido como el sitio ideal, dado que ha demostrado un potencial tremendo para producir esta variedad.

POLKURA es el nombre de un pequeño cerro, ubicado al interior del viñedo. En sus laderas crecen las uvas que dan origen a este vino. POLKURA significa "Piedra Amarilla" en el idioma originario Mapuche, haciendo referencia a la gran cantidad de granito amarillo distribuido por los suelos arcillosos del sector. El granito descompuesto (maicillo) le entrega al vino mineralidad y elegancia, mientras las arcillas aportan cuerpo y estructura. El clima moderado agrega frutuosidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.

Hay dos razones para producir un vino sin irrigación. Por un lado, se trata de una técnica que deja que se exprese el lugar de forma absoluta en el vino. Al no irrigar, la intervención en el terruño es mínima. Cada año se produce simplemente con el agua que la naturaleza entrega. En segundo lugar, con la cada vez más limitada disponibilidad de agua lluvia, se hace necesario el aprender a sobrevivir sin tener que irrigar.

VITICULTURA

Composición Varietal:	90% Syrah, 10% Grenache Noir
Denominación de Origen:	Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción:	Espaldera Vertical
Poda:	Cordón apitonado
Técnica de riego:	Sin riego
Tipo de suelo:	Granito descompuesto y arcilla

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha:	Últimos días de Abril
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 13 kg.
Selección de fruta:	Si
Molienda:	Si
Maceración en frío (8-11°C):	3-4 días
Levadura:	F33
Nutrientes de levadura:	Superstart, Superfood, DAP.
Temperatura de fermentación:	23-28 °C
Fermentación alcohólica:	10 días
Remontajes:	2 veces por día, determinados por degustación.
Maceración total:	40 días
Fermentación maloláctica:	100% en barricas, terminando al inicio del verano

CRIANZA

Tonelerías:	Saury, Nadalie, Sylvain, Taransaud.
Grano y tostado:	Fino y Extra Fino
Tipo de barricas:	Francés
Tiempo de crianza:	15 meses
Edad de barricas:	2011 - 2013 (tercer uso)
Trasiegos:	1

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Marzo, 2015
Tapones:	Amorim Natural Super Extra 45/25
Producción total:	340 botellas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,5% v/v
Azúcar Residual:	2,01 g/l
Acidez total:	5,7 g/l
pH:	3,5

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Cada año tiene algo que lo caracteriza. 2013 fue una vendimia abundante. Fue tremendamente importante no dejar que el viñedo produzca todo lo que dictaba para de esa forma no perder calidad, sin embargo uno no debe contrarrestar abruptamente la naturaleza. 2013 nos bendijo con mucho vino de excelente calidad. 2013 marca el inicio de este maravilloso proyecto. Originalmente este vino estaba destinado a perderse en una mezcla mayor, sin embargo, a último momento rescatamos una barrica y la embotellamos aparte. El resultado es uno de los vinos más interesantes que hayamos producido en la historia de Polkura.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo de intensidad media a alta. En nariz aparece predominan las espacias y una notoria mineralidad que se confirma en boca. Es un vino muy fino y elegante, tremendamente complejo con muchos sabores. Ninguno de ellos sobresale, lo que lo convierte en un vino muy equilibrado. Es un vino de intensidad media y muy persistente.

Sven Bruchfeld,
fines de 2015
www.polkura.cl

